

～ レストランでの会計 ～

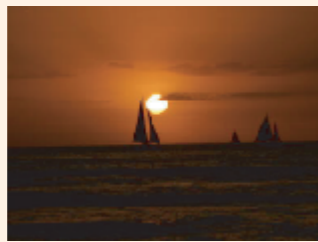
ワイキキも少し秋の気配。食事がおいしい季節です。日本とハワイではレストランでの支払いのしかたが違います。覚えておけば、安心して食事が楽しめますよ。

日本のレストランではレジで会計をしますが、ハワイは座っていたテーブルでしますよ。「どうして違うのかな」と考えましたが、チップの習慣が日本にはないので代金はお店に払うけど、ハワイではそのテーブルの担当者にチップを渡す必要があるからだと思います。

ともかく、食事が終わったら軽く手をあげて「チェック・プリーズ」と言しましょう。手をたいてウェイターを呼ぶ方がいますが、やめた方がいいと思いますよ。担当のウェイターが計算書（たいてい、二つ折のケースに挟まれています）を持ってきます。



ハワイ料理一例



ワイキキサンセット

Massyのプロフィール
ハワイ在住、日系3世
高校生のとき、日本に2年留学経験あり。



ハワイには素敵なレストランがたくさんあります

カードで支払う時

計算書の食事代金の下に「tip」という項目があるので、そこにチップの金額を記入して一番下の行に食事代とチップの合計金額を書きます。チップは食事代の15%～20%ですが、小数点第2位まで書いてくださいね。（例\$123.45）お店の人が計算書を奥に持って行き、手続きが済むと、カード、レシート、ペンを持ってテーブルまで戻ってきます。そうしたらサインをして、黄色の控えとカードを取って終り。もう、帰っちゃっていいですよ。

現金で払う時

計算書の上にお金をはさんで置くと、ウェイターが取りに来ます。そのあとに、レシートを持ってきます。お釣りがあるときはお釣りも持ってきます。その後、チップをテーブルの皿やコップの下に挟んで帰りましょう。大きい紙幣しかないときは両替をお願いして、その中から見合った金額を置いておきます。（チップ用のお金をいつも財布に用意しておくとう安心です）

注意 ワイキキなど日本人観光客の多いところでは初めからチップが含まれた金額で請求されていることがあるのでよく見てね。チップの二重払いをしてしまいますから。

しゅんな はなし
旬菜ハナシ
No.9
「ゴボウ（牛蒡）」

ゴボウは、これからが一番おいしい季節です。中国から薬草として渡来したのですが、食用として日本では使われていますが、これは世界でも珍しいことのように、日本の他にはかつて日本が統治していた朝鮮半島、台湾、中国の一部で見られるだけです。皮の近くにうま味と香りがあるので、できれば泥つきのものを買い、皮は包丁の背でそぎ取るほうが香りがいいです。切ったら水にさらしてアク抜きをします。

ゴボウとニンジンのきんぴら



1. ゴボウ、ニンジンせん切りにし、ゴボウは水にさらしておく。
2. 鍋に胡麻油を熱して水あげしたゴボウとニンジン強火でよく炒める。
3. 鷹の爪、酒、砂糖、醤油、味酢を加えて炒め、好みの歯ごたえになったザルにあげ、汁だけを煮詰める。もとの2～3割ぐらいの分量に煮詰まったら、ザル上げたゴボウ、ニンジンをからませる。



ワンポイント・アドバイス

煮詰めた汁を最後にかからめるので、最初の味付けは薄めに！



あずまや



澤乃井園



吊り橋

食べすぎて苦しく散歩をすることにした。台風の影響か多摩川が白茶色に濁り、流れも激しい。その川にかかる吊り橋を渡り、川向こうにある「寒山寺」の釣鐘を叩くと、「ゴーン」と余韻があたりの景色にしみこんでいく。奥多摩の山々、多摩川、川岸の木々、青梅ならではの情緒ある景色だ。
「次に来るときは電車にしようか、沢井駅から5分の距離だもの。でも来るときはいいけど、酔って帰るとき、沢井駅までの坂はキツイかもね。そうか、川沿いの遊歩道を歩いて、御岳駅から帰ったほうが案外、楽かも知れない。まあ、友に1人は飲まない人が必要ってことね」俗人の考えることは美しい景観のなかでも俗っぽい。
敷地内のギャラリーではちょうと、陶芸と絵画が展示されていた。売店で「ひやおろし」を2本購入、さっそく家で飲んだが、「ウマイ！」
ファミリーで、カップルで深まりゆく秋を楽しむことができ



ひやおろし

ほっと Space
小澤酒造
澤乃井園

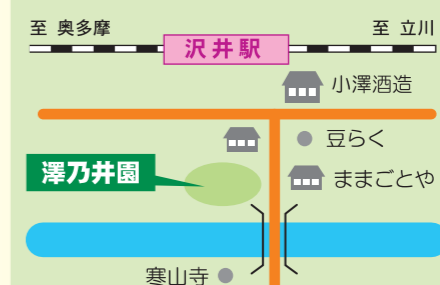
「オーライ・オーライ」駐車場の係員が車のサイズとドライバールの技術に合わせて誘導する。「工場見学の手ケットは下の売店で扱っています。」
台風一過の9月下旬、友人と澤乃井園に行ってみた。それでは売店でチケットをと坂道を降り、石の階段を下りると、木々の間に広い庭があり、イスとテーブルのセットが点在している。売店には蕎麦、こんにやくおでんなどのメニューがあり、もちろん酒、地ビールもある。隣の「居酒屋さわのすけ」にはモツの煮込みと焼き鳥があり、カウンターで熱燗を飲むことができる。
工場見学は後にして、まず飲むということになり、モツの煮込み、焼き鳥、味噌こんにやく、ざる蕎麦を注文、季節の酒「ひやおろし」を購入、あずまのテーブルに付いた。じゃんけん



居酒屋さわのすけの営業は土、日、祝日のみなので注意

で勝った者が飲み、負けた者はドライバーというルールで1回勝負。残念ながら、友人が飲むことに。
「川風を受けながらの日本酒は堪らない」満足げな友の横顔を見ながら、ざる蕎麦を食べる。しかし、この蕎麦、実にうまい。居酒屋さわのすけのモツの煮込みもなかなかいい味が出ている。

澤乃井園アクセスマップ



所在地
東京都青梅市沢井2-770
電話
0428-78-8210
営業時間
10時～17時
(12月から2月は16時30分まで)
定休日
月曜日（祝日の場合は火曜日）

次号 vol.38 は、平成24年1月号発行の予定です。

ぶらむニュース秋号 Vol.37
平成23年10月15日発行
発行人 なかごめさすみ
編集発行 ぶらむニュース社
東京都青梅市河辺町10-10-8
TEL/FAX 0428-21-0909
表紙の絵 清水真奈
デザイン 塩澤孝介

読者プレゼント

- 「小澤酒造株式会社」様から
「しほりたて 720ml」を 3名様に
- 「JA西東京」様から
「旬の野菜の詰め合わせ」を 3名様に
- 「蕎麦 横戸」様から
「お食事券（2000円）」を 2名様に
- 「蕎の湯」様から
「ご招待券」を 5名様に
- 「リフレクソロジーサロン テリエ」様から
「整体40分 4,000円を半額2,000円に」を 5名様に
- 「青梅不動産」様から
「青梅の名産品（何がはお楽しみ）」を 2名様に

■応募方法
官製はがきに、希望商品・住所・氏名・性別・年齢・電話番号・ぶらむ秋号の感想などを書いて、ご応募下さい。締め切りは、11月30日（消印有効）当選者の発表は、商品の発送をもってさせていただきます。

■応募先
〒198-0036 東京都青梅市河辺町10-10-8
「ぶらむニュース」編集部・プレゼント係

開業30年！ 地域に密着した医療を心がけています
医療法人社団信美会 歯科・小児歯科・矯正歯科
長谷川歯科医院
診療時間：午前 9:00～13:00
午後 14:30～19:30
(土曜午後のみ14:00～18:00)
休診日：水曜・日曜・祝日
〒198-0042 東京都青梅市東青梅5-9-24
J R 青梅線河辺駅北口から徒歩5分
駐車場：医院前に4台、専用駐車場7台
TEL:0428-24-8014 FAX:0428-24-8036

天然素材の住空間
健康が考える住宅とは、人と環境へ配慮した癒しの住空間を提供することです。私どもはお客さまと信頼関係が最も重要であると考え、お客様の立場になってお話し合いを重ね、様々なご提案、ご満足のいただける住宅をお創りいたします。
匠工房 成康
お問い合わせ
TEL:0428(84)2730 FAX:0428(84)2731
http://www.nariyasu-koumuten.com/
有限会社 成康工務店 事務所 〒198-0005 青梅市黒沢2丁目1198-8
工場 〒198-0001 青梅市成木4丁目871

純米酒・本格焼酎・国産ワイン
今こそNIPPON酒パワー
武藤治作酒店
青梅市木野下1-104
0428-31-4886